RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta
ARDÈCHE - DRÔME
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

FICHE FORMATION

CAP CUISINE

OBJECTIFS

Assurer une production culinaire et sa distribution dans le respect des consignes de travail, des règles d'hygiène et de sécurité, de rentabilité, en veillant à satisfaire la clientèle pour occuper un poste de cuisinier dans le secteur de la restauration commerciale, collective (commis de cuisine puis chef de cuisine).

CONTENU

Domaine professionnel

- connaître les produits alimentaires
- gérer l'approvisionnement et le stockage
- maîtriser les techniques culinaires de base, dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité
- analyser, controler la qualité de sa production, dresser et valoriser les préparations
- élaborer un menu
- organiser et entretenir son poste de travail dans le respect de la réglementation
- Communiquer en fonction du contact professionnel et en respectant les usages de la profession

Domaine général

- maîtriser les compétences en français, mathématiques, sciences, anglais nécessaires à la gestion des situations professionnelles

Mise en situation professionnelle (période en entreprise).

PRÉ-REQUIS

Entretien de motivation accompagné d'un test de positionnement (en fonction des diplômes obtenus)

PUBLIC

Tout public

DURÉE INDICATIVE

De 518 à 800 heures

DÉLAI D'ACCÈS

1 session par an.

Clôture des inscriptions 1 mois avant le début de la formation - résultats d'admission 1 semaine après le test de positionnement.

TARIF

9 900 € (coût maximum de la formation)

Nous consulter pour un parcours personnalisé, sur mesure.

FINANCEMENT

Autres financements
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
CPF
CPF de transition
Financement individuel
Fonds publics, France Travail ou Région, sous réserve d'éligibilité
Plan de développement des compétences
ProA

MODALITÉ D'ADMISSION

Admission sur dossier
Après entretien
Après test

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel

FICHE FORMATION

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP, BEP,...)

SERVICE VALIDEUR

Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

VALIDATION

Certificat d'aptitude professionnelle

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours et /ou fin de formation
La certification peut être obtenue en totalité ou partiellement, par bloc de compétences

ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

A NOTER

--

RNCP / RS

Pour plus d'informations sur la certification > RNCP 38430

LES + FORMATION

Alternance centre et entreprise.
Diplôme reconnu.

À l'issue de la formation un questionnaire de satisfaction sera proposé à l'apprenant pour évaluer la formation.

DOSSIER DE CANDIDATURE

POUR ALLER PLUS LOIN

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel

FICHE FORMATION

DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

Cuisinier/ère
Gérant/e de restauration collective

Découvrez d'autres débouchés sur coteformations.fr https://coteformations.fr/

Contacts

NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2024

GRETA ARDÈCHE DRÔME
Lycée Hôtelier de l'Hermitage
26600 TAIN L'HERMITAGE
GRETA Ardèche Drôme

TAUX DE RÉUSSITE

100% de réussite pour cette formation

TAUX DE SATISFACTION

100% de satisfaction

Annexe

TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI

90% de retour à l'emploi à 6 mois dont 86% dans le métier visé

Mise à jour le 26 Novembre 2026

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel